Meat Tenderizer

This tenderizer provides a simple way to tenderize meat and reduce cooking times.
Full stainless steel construction for easy cleaning and maintenance.
Hand crank operation.
It is convenient to install and transport.
Capacity: fits cuts of meat up to 1" thick x 7" wide
Overall dimensions: 20-1/2" x 10-1/2" x 8-1/4"

Read the following instructions carefully before use.

Operation

Before Use

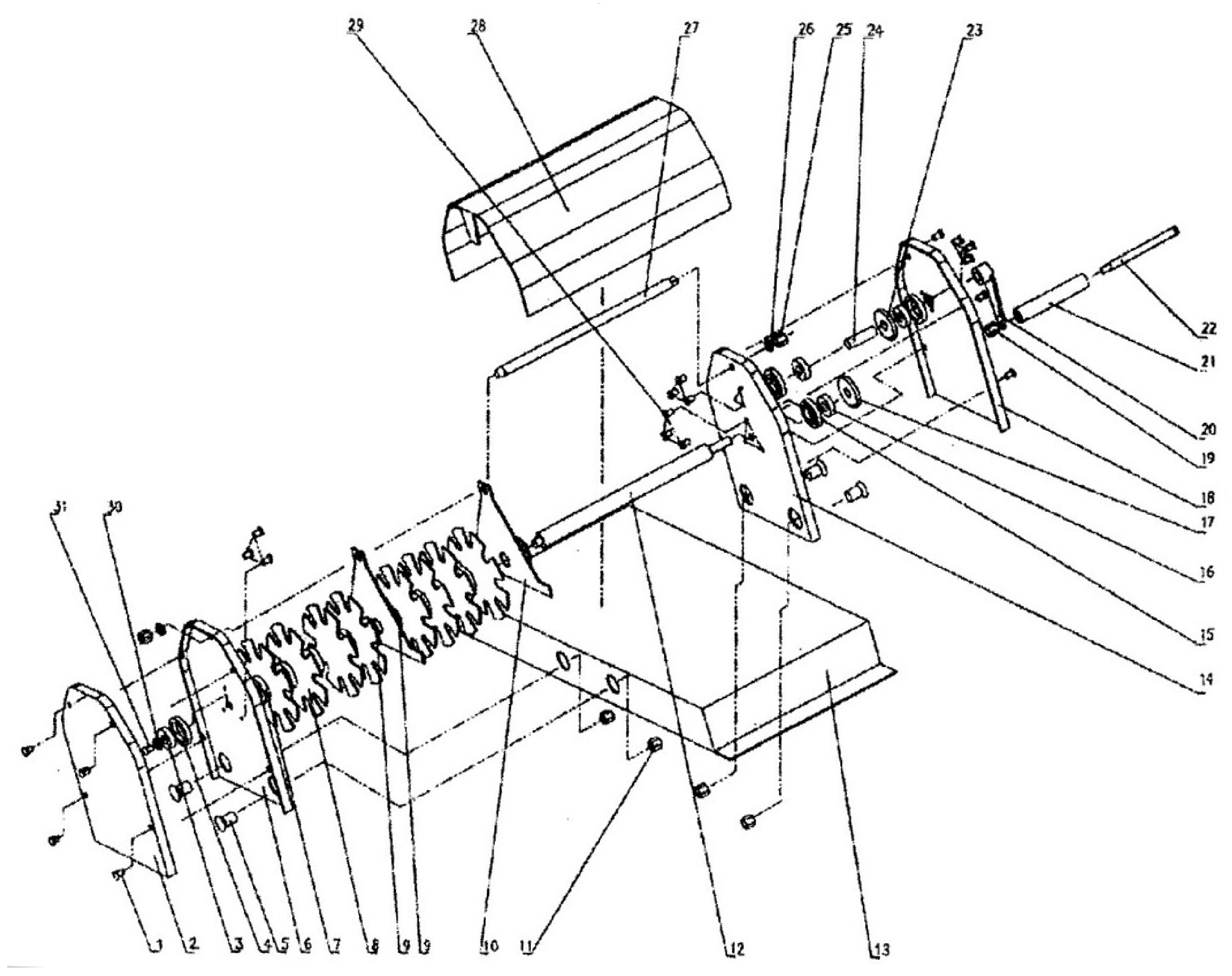
1. Assemble the handle. Insert the grip shaft (#22) into the plastic grip (#21), then fasten with bolt (#19). Connect the hand crank (#20) with the pin (#24) using a hex wrench.
2. Remove the cover and wash the cover and blade in warm soapy water.
3. After washing, wipe up. Put the cover back on.
4. Cut the meat into pieces 1" thick x 7" wide.
5. Keep hands at least 2" away from cutting surfaces. Feed the meat through the tenderizer, turning the crank handle.

After Use

1. Remove the cover. Wash the cover and blades in warm soapy water.
2. After washing, wipe up. Place the cover back on.

Warnings and Precautions

1. Read the operating procedures before use and operate only according to instructions.
2. Be careful of sharp blades. Keep hands away during use and while cleaning.
3. Do not remove the outer cover during use, meat juices may leak out and cause a mess.
4. Assemble and operate carefully, taking care not to cut your fingers.
5. The function of this tenderizer is to tenderize meat only. Do not use for any other purpose. Do not put hands near the cuttng blades.
6. Don't open the cover on the two sides unless necessary. Loosing the bearing or o-ring will cause failure.
7. Keep this meat tenderizer out of reach of children.
8. For use with boneless meat only.



PART	DESCRIPTION	Q'TY (pcs)
1	Bolt	8
2	Outer Side Board (Left)	1
3	Bearing(Left)	1
4	Bearing Bracket (Left)	1
5	Bolt	4
6	Inner Side Board(Left)	1
7	Washer	19
8	Blade	24
9	Washer	10
10	Separate Board	5
11	Base bolt	4
12	Shaft	1
13	Base	1
14	Inner Side Board(Right)	1
15	Bearing Bracket (Right)	1

PART	DESCRIPTION	Q'TY (pcs)
16	Bearing(Right)	1
17	Gear	1
18	Outer Side Board (Right)	1
19	Shaft	1
20	Hand crank	1
21	Plastic Grip	1
22	Grip shaft	1
23	Gear	1
24	Pin	1
25	Nut	1
26	Washer	1
27	Connecting Rod	1
28	Cover	1
29	Bolt	6
30	O-ring	1
31	Bearing Shaft	1

Attendrisseur à viande

8121535

Cet attendrisseur est un auxiliaire commode pour attendrir la viande et réduire le temps de cuisson. Comme il est entièrement en acier inoxydable, son nettoyage et son entretien ne posent aucun problème. Cet appareil, qu'on actionne à l'aide d'une manivelle, est facile à installer et à transporter.
Capacité : il accommode des morceaux de viande mesurant jusqu'à 1 po (2,5 cm) d'épaisseur et 7 po (17 cm) de largeur.
Dimensions hors-tout : 20-1/2 po x 10-1/2 po x 8-1/4 po (52 cm x 26 cm x 21 cm)

N'oubliez de lire attentivement toutes les instructions avant de vous en servir.

Fonctionnement

Avant de l'utiliser

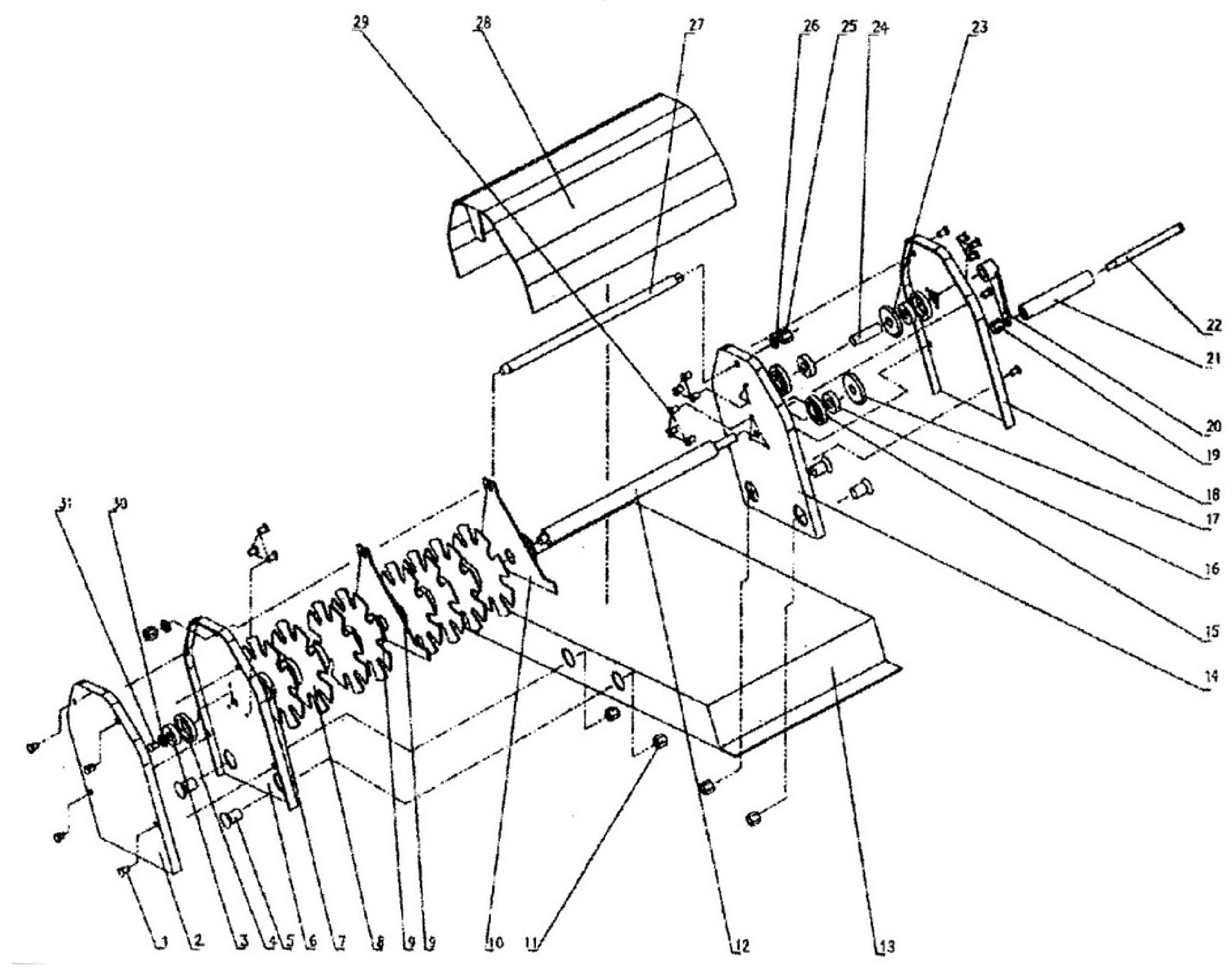
1. Posez la poignée. Introduisez la tige (22) dans la poignée (21) en plastique, puis fixez-la avec le boulon (19). Raccordez la manivelle (20) avec la cheville (24) en vous servant d'une clé à six pans.
2. Enlevez le couvercle, puis lavez-le ainsi que les lames avec de l'eau savonneuse modérément chaude.
3. Après avoir lavé ces pièces, essuyez-les avant de remettre le couvercle en place.
4. Coupez la viande en morceaux mesurant 1 po (2,5 cm) d'épaisseur et 7 po (17 cm) de largeur.
5. Vous devez toujours garder vos mains à une distance d'au moins 2 po (5 cm) des surfaces coupantes. Mettez la viande dans l'attendrisseur tout en tournant la manivelle.

Après l'avoir utilisé

1. Enlevez le couvercle. Lavez-le ainsi que les lames avec de l'eau savonneuse modérément chaude.
2. Après avoir lavé ces pièces, essuyez-les avant de remettre le couvercle en place.

Avertissements et précautions

1. Lisez attentivement le mode d'emploi avant de vous servir de l'attendrisseur et suivez toujours les instructions.
2. Faites attention aux lames qui sont coupantes. Tenez vos mains à une distance prudente lorsque vous utilisez l'appareil ou que vous le nettoyez.
3. N'enlevez jamais le couvercle extérieur pendant que vous utilisez l'attendrisseur car, alors, le jus ou suc de la viande pourrait couler et causer un gâchis.
4. L'attendrisseur doit être assemblé et utilisé avec soin, en protégeant bien vos doits.
5. Cet appareil ne doit être employé que pour attendrir la viande. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins. Gardez toujours vos mains à une distance prudente des lames.
6. Vous ne devez ouvrir ses parois latérales que si c'est absolument nécessaire. La perte du roulement ou du joint torique provoquera une panne de fonctionnement.
7. Gardez cet attendrisseur à viande hors de la portée des enfants.
8. On ne peut s'en servir que pour des viandes désossées.



PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ	PIÈCE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
1	Boulon	8	16	Roulement (côté droit)	1
2	Paroi latérale extérieure (côté gauche)	1	17	Engrenage	1
3	Roulement (côté gauche)	1	18	Paroi latérale extérieure (côté droit)	1
4	Support du roulement (côté gauche)	1	19	Boulon	1
5	Boulon	4	20	Manivelle	1
6	Paroi latérale intérieure (côté gauche)	1	21	Prise en plastique	1
7	Rondelle	19	22	Tige de la prise	1
8	Lame	24	23	Engrenage	1
9	Rondelle	10	24	Cheville	1
10	Plaque de séparation	5	25	Écrou	1
11	Boulon de la base	4	26	Rondelle	1
12	Arbre	1	27	Bielle de connexion	1
13	Base	1	28	Couvercle	1
14	Paroi latérale intérieure (côté droit)	1	29	Boulon	6
15	Support du roulement (côté droit)	1	30	Joint torique	1
			31	Arbre de roulement	1